

Batidora Planetaria

B20-F



- Bate, amasa y mezcla
- Incluye 3 accesorios
- Batea de acero inoxidable
- 20 litros de capacidad

La batidora planetaria B20-F es parte de la serie de Batidoras B de nuestra empresa, que adopta la tecnología del sistema de variación electrónica de velocidad sin interrupción.

Diseñada especialmente para batidos en panadería, su velocidad puede ser regulada en el rango en formas, 110/200/420 rpm. Es productiva y fácil de operar para una amplia gama de trabajos, siendo indispensable en panaderías, restaurantes, bares, hoteles, como también pequeños, medianos y grandes emprendimientos. Es adecuada para mezclar líquidos tales como crema, huevo, etc.

1. Piezas

Una vez abierta la caja, verifique que contenga todas las piezas de acuerdo a la siguiente lista:

- 1 cuerpo de batidora
- 1 batidor
- 1 espiral amasador
- 1 paleta mezcladora

2. Instalación

Elija el mejor sitio para la batidora, teniendo en cuenta:

- No colocar la batidora en un lugar húmedo o caliente.
- No colocar la batidora cerca de campos electromagnéticos fuertes, o de cualquier equipo que produzca fuertes ondas electromagnéticas.
- Mantener limpia la mesa de mezcla.

Solicite a un electricista profesional que compruebe si la tensión de la instalación cumple con los requisitos técnicos de la amasadora (esta debe tener una buena descarga a tierra).

Asegúrese de que esté posicionada en velocidad 1 antes de encender la máquina. A continuación, encienda la batidora y cambie la velocidad:

- 1 - Garantice una conexión segura entre el enchufe y la batidora.
- 2 - Encienda el interruptor principal de alimentación. Cambie la velocidad de rotación que precise, 110/200/420 rpm.
- 3 - Gire en sentido horario la rejilla protectora, así se apagará el equipo ya que posee un Micro Switch para prevenir accidentes a la hora de ingresar las manos al recipiente.
- 4 - En el lateral de la batidora está colocado un volante cilíndrico para poder levantar y bajar la batea.

¡ADVERTENCIA! A la hora de cambiar las velocidades debe apagar el equipo. No usar la rejilla protectora para apagar la máquina.

3. Parámetros técnicos

Capacidad de batea: 20 l
 Velocidad: 110/200/420 rpm
 Alimentación: 220-240 V / 50 Hz
 Potencia: 1,5 hp
 Peso: 81 kg
 Dimensiones: 52 x 63 x 96 cm

4. Operación y mantenimiento

- 1 - La velocidad se puede regular para satisfacer la exigencia de la mezcla.
 - 1era velocidad para amasado
 - 2da velocidad para batir
 - 3era velocidad para batir huevos
- 2 - Nunca ponga su mano u otros objetos cuando la máquina está en funcionamiento.
- 3 - Mantenga la batidora y los alrededores limpios después de cada uso.
- 4 - Capacidad máxima de amasado: 4 kg de harina.

¡ADVERTENCIA! No limpiar la máquina mediante lavado

5. Solución a problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El eje no gira luego de encender la batidora	1 - Falla del circuito eléctrico	- Chequee las conexiones eléctricas
El motor sobrecalienta y la rotación baja en forma marcada	1 - El voltaje es muy bajo 2 - Está sobrecargada 3 - La velocidad elegida es muy baja	- Chequee el voltaje - Baje la carga - Aumente la velocidad
El equipo se detiene durante la operación	1 - La carga es superior a la nominal 2 - Alta fluctuación de voltaje	- Opere el equipo a valores nominales - Estabilice el voltaje
El batidor toca la batea	1 - El batidor o la batea están deformados	- Rectifique o reemplace la pieza deformada

CONDICIONES DE GARANTIA

Este producto tiene una garantía de 6 meses contra defectos de fabricación y componentes, entrando en vigencia a partir de la fecha de compra.

La garantía cubre:

Las piezas de sustitución y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar a través de un servicio técnico autorizado SIMPA IBEROAMERICANA S.A.

La garantía no cubre:

- 1 - Problemas eléctricos por sobrecarga o corte de energía.
- 2 - Desgaste natural por uso, corrosión, caídas o fuego.
- 3 - Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones que no cumplan con los códigos eléctricos locales.
- 4 - Desmonte del producto por servicio técnico no autorizado.

¡ATENCIÓN!

-No aceite piezas ni realice mantenimientos en servicios no autorizados.

-En caso de requerir asistencia, es imprescindible presentar su garantía y anexar nota con el problema.

-En caso que constate problemas, consulte a la asistencia técnica:

SIMPA IBEROAMERICANA S.A. - Tel: +54 341 4576111 / 4576888

Whatsapp: +54 341 6675040

SERVICIO TÉCNICO

C.A.B.A

RA Equipamientos comerciales | Av Independencia 2221

Tel: 011 4942-2383 / 011 4308-5546

WhatsApp: +54 11 38590307 / +54 11 35781631

CÓRDOBA - CENTRO

Servicios Autorizados | Sarmiento 221 - Córdoba Centro

Tel: 0351-4246385 / 0351-153063690 | serviciosautorizados@hotmail.com

SANTA FE - ROSARIO

Simpa Iberoamericana S.A. | Ecuador 663 Bis

WhatsApp: +54 341 6675040 | E-mail: info@simpaibero.com

Certificado de
Garantía

